LINE BIOTECH®
NATURELLEMENT DIFFÉRENT

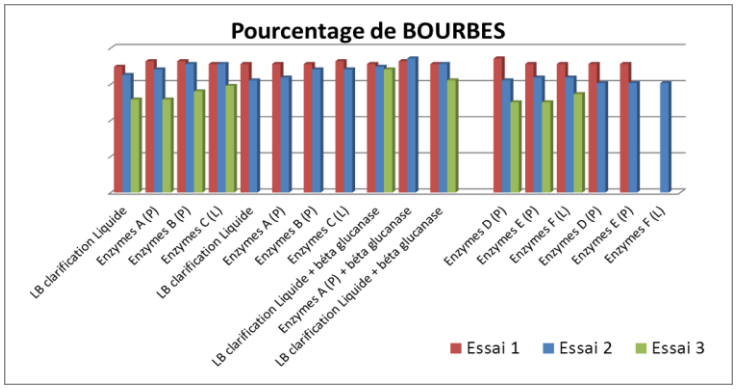
FICHE TECHNIQUE

LB CLARIFICATION LIQUIDE

Spécialité enzymatique favorisant la clarification des moûts

APPLICATIONS

- Assure une clarification rapide du moût
- Permet d'obtenir des vins nets
- Améliore le tassement des bourbes
- Améliore la filtrabilité des vins



CARACTÉRISTIQUES

Préparation de pectinases adaptée à la dégradation des pectines naturelles des moûts avec trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthylestérase et pectine lyase).

Aspect : liquide ambre

Activités enzymatiques et composition :

- Activités : Pectine lyase (EC 4.2.2.10) > 130 U/g
  Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 4 500 U/g
  Pectine méthylestérase (EC 3.1.1.11) > 1 100 U/g
  Cinnamoyl estérase < 15 U/g
- Densité : 1,18
- Température d'activité optimale : <50°c
- Température de dénaturation : >65°c
- Composition : pectinases, glycérol 30%, sulfate d'ammonium (5%), sorbate de potassium (0,14%)

Pureté chimique :

Cadmium et mercure	< 0,5 mg / kg
Arsenic	< 1 mg / kg
Plomb	< 5 mg/ kg

Pureté biologique :

Micro-organismes aérobies revivifiables :	< 10 000 cfu / g
Salmonelles	absence dans 25 g
Coliformes	< 30 cfu / g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu / g
Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
Activité antibactérienne	aucune
Mycotoxines	absence en quantité décelable

LB CLARIFICATION LIQUIDE

DOSE ET MODE D'EMPLOI

LB CLARIFICATION LIQUIDE s'utilise à raison de **1 à 2 ml / hl.** Pour une meilleure homogénéisation, l'enzyme sera introduite dès le remplissage de la cuve.
La dose d'emploi sera modulée en fonction des caractéristiques du moût (pH, température, état sanitaire et cépage).
NB : Sur des vendanges altérées, l'action combinée avec **LB DISTINCTION** de 0,5 à 1 g / hl permet d'obtenir une clarification complète.

Avertissement : Ne pas utiliser de bentonite simultanément avec les enzymes.
Un délai d'au moins 1 heure est nécessaire après les enzymes.

CONDITIONNEMENT

Flacons de 250 ml et 1000 ml.

CONSERVATION

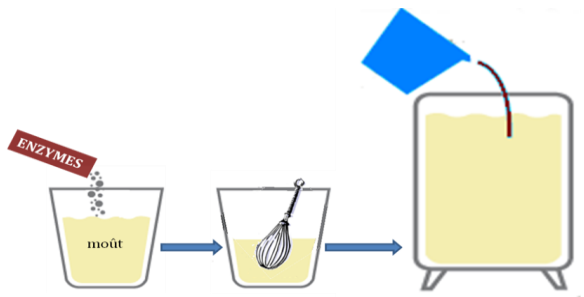
Emballage plein, scellé d'origine : Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Tenir à une température inférieure à 5°c dès réception.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

LA PAROLE AUX PROFESSIONNELS

« J'ai constaté sur le millésime 2014 un meilleur tassement des bourbes et clarification répondant à mes exigences de débourbage < 100 NTU. »
M. LUNEAU Domaine de Chaintre – 44 – MOUZILLON

MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : les doses varient selon le millésime
- **Substrat** : moût ou vin partiellement fermenté
- **Volume** : 10 fois le volume, soit 100 grammes dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :



- L'apport d'enzymes se fait 1 heure après l'apport de l'anhydride sulfureux
- Incorporer directement l'enzyme réhydratée dans la cuve
- Homogénéiser aux sticks carboniques (1kg/100 hl)